



2023年1月号 VOL.159

兼八新聞

【オモテ面】

代表ご挨拶/兼八社員のつぶやき

【ウラ面】

今月の飲食店紹介/外食産業ニュースコラム

発行元：兼八産業株式会社 豊橋市飯村町字浜道上4番地5

謹賀新年

昨年は格別の御厚情を賜り、厚く御礼を申し上げます。
本年も社員一同、皆様にご満足いただけるサービスを心がける所存ですので、
何とぞ昨年同様のご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

代表ご挨拶



大新年、あけましておめでとうございます。昨年ご厚意にいただき、誠にありがとうございます。本年もどうぞよろしくお願い致します。昨年のご挨拶文を読み返しておりますが、やはりコロナの話をしておりました。COVID-19が世に知られるようになってからもう3度目の正月ですが、今年の年始挨拶もコロナでスタートとなってしまいました。

思い返せばこの3年で様々なことが変わりました。デフレから立ち直れていなかった3年前に、これほどの原材料価格の上昇を予測はできませんでした。国防や金利政策など、最近の政治を見ても、従来型の追従ではなく新しい方向に向けて舵を切っているように見えます。不可逆的な変化が起っています。コロナが収束するまで身を守り耐え凌ぐという考え方ではなく、コロナをきっかけに変化した新しい時代に対応する思考と行動をすることが必要であると感じます。弊社もこれまでは補助金受給やコロナ対策商材の開拓など、コロナ禍を乗り切るための守りの行動が多くありましたが、今年からは新時代の中で勝つための攻めの行動をしたいと考えております。具体的にはこの人材不足の中、多様な人材の定着と力を発揮してもらうための環境づくりと教育に力を入れていきます。また、人は人にしかできないことに注力して、人でなくても良いことは様々な技術に移譲して生産性を向上すること、いわゆるデジタルトランスフォーメーションに力を入れてまいります。そして、同様にお客様に対しても、新しい課題の解決の力になりたいと考えております。昨年から取り扱いを始めた配膳ロボットだけでなく、ニーズが高まっている冷凍食品製造関連、省人化や集客拡大のためのDX関連等、新たな課題解決方法を皆様に提供させていただきます。社員一同勉強して力をつけてまいります。私達も新しい時代に生き残るために必死で活動致します。今年の兼八産業にぜひご期待ください。

最後に、私の個人的な今年の目標の一部を宣言させていただきます。体脂肪率15%以下（現状22%...）、中性脂肪適正值、英語学習を通年で続ける、です！今年もよろしくお願い致します。

兼八社員のつぶやき



営業技術部
部長
鈴木

新年あけましておめでとうございます。営業技術部の鈴木と申します。

最近厨房現場へお伺いする機会も少なくなり、ご無沙汰なお客様もいらっしゃると思います。何をしているかと言いますと、当社では厨房部と食品機械部があり、ここ10年ほど食品機械部の仕事をしてるため、厨房現場への機会が少なくなってるというわけです。

ご存じのお客様もいらっしゃると思いますが、食品機械部では乾燥機（干し柿・干し芋等）が主力製品で、自社で製造から設置工事まで行っています。そこで技術部門の私が設置工事担当として日本全国を飛び回っています。直近の2か月では、福島・新潟・茨城・和歌山・長崎・福岡等に設置工事のため出張しています。

出張と言いますと、いろんな方から「大変ですね」とよく言われます。もちろん大変なところもありますが、楽しいところもたくさんあります。たとえば、プライベートではなかなか行けない遠方まで行けたり、その土地の美味しいものを食べたり飲んだり、時間に余裕があれば観光や買い物も少しは出来たりします。仕事とプライベートでプチ旅行感覚はありますね。もちろんお客さんが満足していただけることが一番の喜びでやりがいです！

今後、厨房現場へもお伺いします。今年もよろしくお願いを申し上げます。

社員募集

兼八産業で一緒に働きませんか？

兼八産業では一緒に働く社員・パートさんを大募集しています！
詳しくは営業担当にお問い合わせ、もしくは兼八産業(TEL:0532-61-4355)までご連絡ください。

<募集職種> ※詳しくはお問い合わせください

- ①【正社員】 厨房機器メンテナンススタッフ
- ②【正社員】 食品加工機械の販売推進スタッフ

求人
詳しい内容は
こちらから↓



今月の飲食店紹介

店舗外観



名古屋営業所の武田です。今回ご紹介するお店は、津島市にて2022年12月12日にオープンした「JIN Korean Dining」様です。今回はご紹介をいただき、新築の現場で厨房機器一式を設置させて頂きました。

お店へは名古屋営業所2名と営業の野口の3名で伺いました。オーナーの眞さんは、海外での経験が豊富な韓国の方です。その眞さんが極上の韓国料理を地域の皆様にお届けしてくれます。今回お伺いした時も、幅広い年齢のお客様がいらっしゃいました。メニュー・ドリンクも豊富なので、客層を選ばずどなたでも満足できそうです。ドリンクはコリアン焼酎・マッコリ・韓国のジュース・お酒などを取り揃えています。

本日はランチメニューを頂きました。ランチメニューは11種類あり、その中から選べます。本場韓国料理ということで、悩みましたが、カンジャンセウ・スンドゥブ・プルコギを選びました。カンジャンセウとは、「カンジャン(간장) = 醤油」「セウ(새우) = 海老」で海老の醤油漬けのこと。にんにくやしょうがを加えた醤油だれに海老を漬け込みじっくりと味を染み込ませた、韓国の定番おつまみです。そして目の前で調理してくれます。見た目は、海老の海鮮丼のような感じでした。ランチはキムチ・ナムルなどの小鉢4つとスープも付いていてボリューム満点で、どれも美味しかったです！次は辛い物にしたいと思います。

カンジャンセウランチ



プルコギランチ



店舗情報

【店名】 JIN Korean Dining

【電話番号】 0567-58-1035

【住所】 愛知県津島市金柳町南脇104-1

【営業時間】

ランチ…11:00-14:30(L.O.14:00)

ディナー…17:00-22:00(L.O.21:30)

【定休日】 水曜日

外食産業ニュースコラム

全国旅行支援、一旦終了も1月10日から再開決定。飲食店で使えるクーポンは原則電子化

12月27日で一旦終了を予定している政府による観光需要喚起策「全国旅行支援」が、年明け1月10日から再開することが決まりました！

< 第一弾全国旅行支援との違い >

【①：最大補助額の減額】

- 右図の通り、最大補助額が全体的に減額となっている
- 利用には引き続き陰性証明やワクチン接種証明が必要

【②：配布されるクーポンの電子化】

- 電子クーポンはスマートフォンのアプリ上で配布される。電子クーポンは1円単位で利用でき、加盟店をアプリ上のマップで検索できるようになるため、利用者にとっての利便性UP
- 店舗側の手続き・対応もよりシンプルに！

加盟店登録は観光庁のホームページ、または各都道府県の専用ページから手続きの内容が確認できるそうです！まだ加盟店登録をしていないお客様は、これを機にぜひ登録をご検討下さい。

【変更前】	【変更後】 ※赤字が変更点
< 割引率 >	< 割引率 >
40%	20%
< 割引上限額 >	< 割引上限額 >
交通付旅行商品：8,000円 / 1泊	交通付旅行商品：5,000円 / 1泊
上記以外：5,000円 / 日 (日帰り旅行含む)	上記以外：3,000円 / 日 (日帰り旅行含む)
< クーポン券 >	< クーポン券 > ※原則として電子クーポン
平日：3,000円 / 日	平日：2,000円 / 日
休日：1,000円 / 日	休日：1,000円 / 日
< 割引額とクーポンを合わせた最大補助額 >	< 割引額とクーポンを合わせた最大補助額 >
11,000円 / 日	7,000円 / 日



←
【愛知県】
加盟店登録
専用ページ



←
詳細記事は
こちらから